

アメリカザリガニの中華料理-レシピ開発と試験販売

NPO 法人シナイモツゴ郷の会 内藤朝陽・田中 翔

1. 目的と経緯

生態系を保全する目的で駆除されたアメリカザリガニについて、その有効利用の可能性を模索し、得られた知見をもとに一般住民等へザリガニ駆除の必要性をPRするとともに、駆除費用等の一助とすることを目的とする。

郷の会ではこれまで、魚醤、せんべいその他料理などについて有効利用法として検討し研究してきた。しかし、それだけでは毎週大量に捕獲するザリガニを消費しきれないため、新たな有効利用法を模索する必要がでてきた。

中華料理でアメリカザリガニが利用されることを知り、PR及び資金獲得という観点から捕獲したザリガニをできないか複数の料理店経営者と協議を進めてきた。この中で、都市圏で人口が多いことや中国人留学生が多く滞在していることから、仙台市で試験販売したいとの提案を受けた。昨年度から中華料理店・新天地人（青葉区柏木）への提供が始まった。

2. 方法

はじめは冷凍保存も検討したが、風味が劣化する懸念から活魚として運搬、保存することにした。駆除作業の度に郷の会会員と料理店経営者のどちらかが自家用車等で運搬した。空気孔を確保すると、数時間程度の輸送の間に死亡する個体は殆ど見られなかった。店舗では1週間程度、活魚のまま保存するので、この間、飼育水の交換などこまめな管理が必要とされる。

3. メニュー、試作

昨年度から、ザリガニを殻ごと調理した麻辣味、ニンニク味、塩ゆで味、塩コショウ味、十三香味の5つの料理を試験販売した（右図）。

小龍蝦(ザリガニ)料理

・麻辣(マーラー)味

唐辛子と山椒のピリ辛

・ニンニク味

塩とニンニクの炒め

・塩茹で味

ネギ生姜と酢醤油の特製タレ付き

・塩コショウ味

パリパリ揚げ焼き

・十三香味

十三種類の香辛料炒め



ニンニク味
※どの味も殻付きで提供します

1kg 2000 円

ザリガニは、中国では小龍蝦(小さいロブスター)と呼ばれ、ポピュラーな食材です。宮城県内の水源地で採取されたザリガニを使用した季節限定メニューです。

これらの料理は郷の会会員による試食会や、店頭での評価は上々であった。しかしながら、これらは複数人で食べるような大皿料理であり、殻付きで提供するため、一般向けとしては限定的であった。また、調理するのに他の中華料理に比べ時間がかかるため、来店者が多い昼時間帯には調理が困難であることから、総合的な売り上げの面で苦戦した。

そこで今年度は、上記はいわばパーティーメニューとして残した上で、より手軽に食べられるメニューの開発に取り組んでいる。

4. 店頭での販売・今後の展開

駆除対象を商品化することは、完全な駆除を妨げる可能性があるというジレンマを指摘されることがあり、郷の会もそれを認識している。しかし、アメリカザリガニの生息場所が極めて多いことや大型～小型のサイズをすべて利用可能とすることにより、長期にわたり有効利用が可能であると考えている。



今年開発の「ザリガニ唐辛子炒め」(600円)

アメリカザリガニの蔓延は、捕食者がいないことが大きな要因になっている。ザリガニは陸上を移動できるために池干ししても流入し、完全な駆除がそもそも難しいことから、悪影響を抑えるには人為的に捕獲圧をかけ続ける必要がある。このためには、活動資金を得ながら、長期にわたる駆除活動を継続する必要があると考えている。



試験販売中の店舗「新天地人」

中華料理店は全国に数多くあるため、アメリカザリガニの駆除活動と商品化をパッケージとして提案していきたいと考えている。

*試験販売中の店舗：「新天地人」(090-5843-6789、要電話確認)

宮城県 仙台市青葉区 柏木 2-1-20 (東北大学病院の西側地区)